José Maréchal
Fotografías de Akiko Ida

Sabrosas tentaciones en vasitos

bocados y postres

MARABOUT

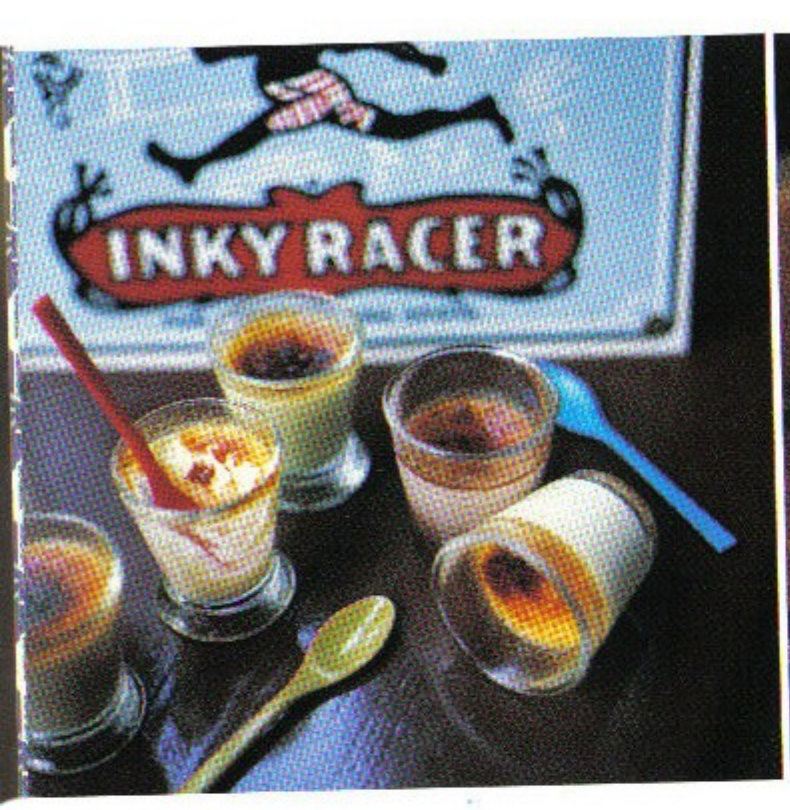
José Maréchal

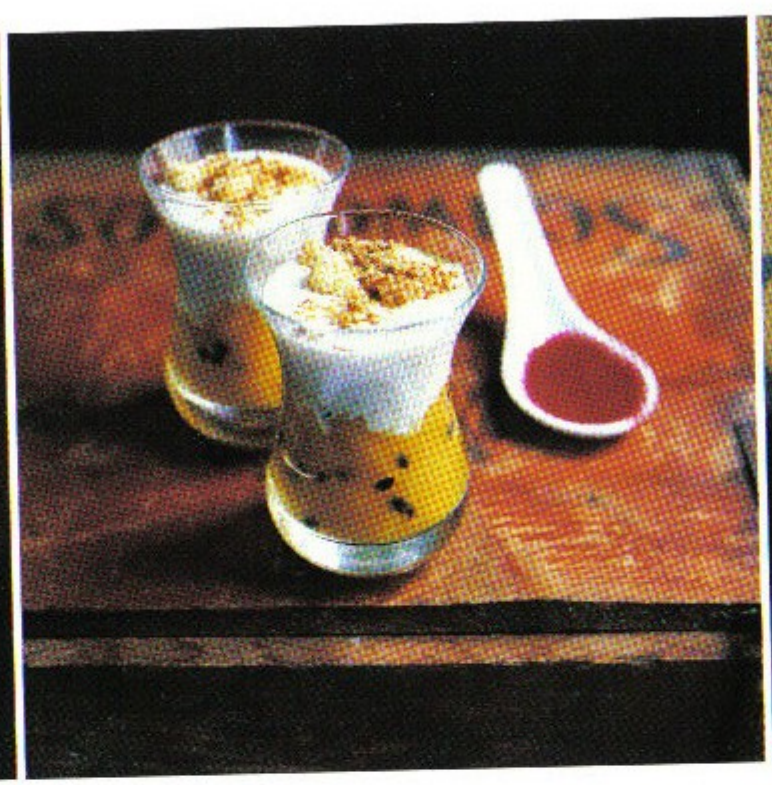
Sabrosas tentaciones en vasitos

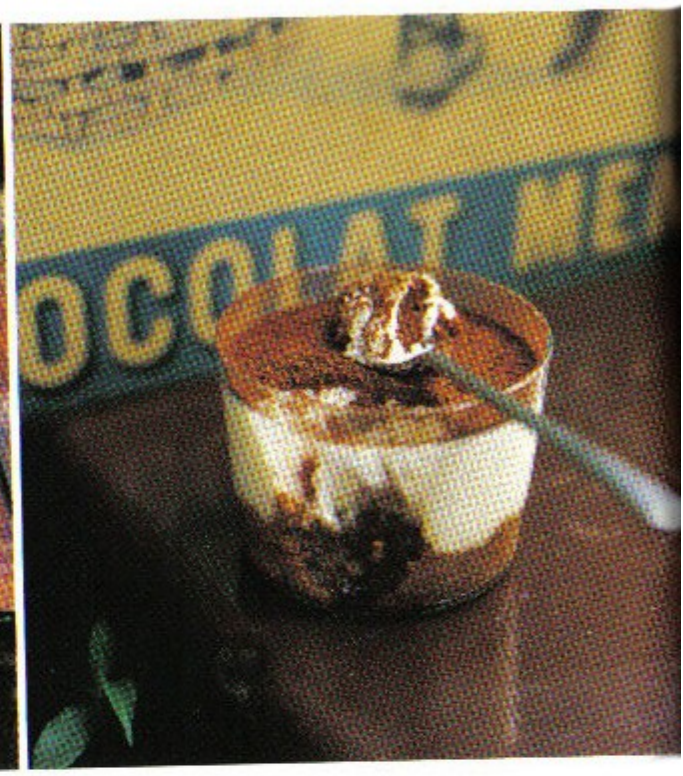
Fotografías de Akiko Ida

MARABOUT

sumario







TRUCOS 4

APERITIVOS

Crumble nizardo al queso de cabra 6

La vaca que ríe, jamón y pepino 8

Queso de cabra, frutas secas, y tomates secos 10

Morcilla, spéculos molidos y plátanos especiados 12

Vieiras, morcilla y manzanas verdes 14

Bolitas de melón y sandía al oporto, grisines de Parma 16

Cascarones de huevo mimosa 18

Coditos, milamores, roquefort y peras 20

Vasitos « foie gras y frutas » 22

Caviar de berenjenas, ricotta y coppa 24

Quinoa al limón, pistou de rúcula y huevas de salmón 26

Vasito a la italiana 28

Perlas del Japón con salmón ahumado y guacamole al comino 30

Kits salados para golosos con prisas 32

GOLOSINAS

Tiramisú 34
Arroz con leche, frambuesas y spéculos 36
Müesli de fresas al mascarpone 38
Crumble de manzanas y frutas rojas 40
Irish coffee choc 42
Minicremas quemadas 44
Fresas con albahaca y limoncello 46
Tatín de plátanos, Palmito y nata espesa 48
Manzanas con miel y pan de especias 50
Delicia de Café Negro 52
Trifle de piña-mango-maracuyá y tapioca con leche de coco 54
Sablés, lemon y ginger 56
Abetos de navidad con Smarties 58
Mermelada de pera y sablés de chocolate 60
Kits dulces para golosos con prisas 62

trucos

Los utensilios

Para crear con delicadeza las distintas capas de sus vasitos, se le ofrecen soluciones variadas según la consistencia de los ingredientes.
La manga pastelera será ideal para las mousses, "caviares" de verduras, taramas, tapenades y otras preparaciones bastante ligeras. Para los ingredientes más gruesos, los cereales, verduras o frutas cortadas, utilice mejor una cucharita de café (cuchara pequeña de café), una cuchara de helado o de soda (más larga), en función del diámetro y de la altura del vaso. Por último, para las preparaciones más líquidas, como un pistou, un queso blanco, un jarabe o una crema inglesa, una pera de caucho para zumo será más precisa y fácil de manejar que una cuchara.

Los vasitos desechables

No se asuste si tiene que preparar un gran número de vasitos para un buffet o para muchos invitados. Si no tiene el número de vasitos que necesita, comprarlos sólo para una ocasión resultará caro, y la vajilla será un fastidio inútil. En los comercios puede encontrar fácilmente vasos de plástico desechables, cubiletes, vasos de vino, botes de salsa pequeños o flautas de champaña que, por un corte irrisorio, harán muy bien su papel y encantarán a sus invitados por sus colores y diversidad.

Lo crujiente y lo crocante

No es necesario ser un gran cocinero o pasar muchas horas en la cocina para preparar vasitos originales y sabrosos (ver « vasitos » en kits). Basta utilizar galletas, dulces o saladas, compradas en el comercio para realizar capas sucesivas, granulados del tipo de los crumbles, polvo de galletas o simplemente adornar sus vasitos con crackers, grisines, pan de especias, spéculos, sablés bretonas, cigarrillos rusos, tacos, etc.

Cortar y montar

Para cortar los bizcochos o realizar círculos del tamaño del vaso, basta que utilice un sacabocados de pastelería o, aún más fácil, un vaso boca abajo presionando en el bizcocho y dándole vueltas suavemente. También puede intercalar capas crocantes en sus vasitos.

Truco práctico

Si quiere adelantar trabajo para un buffet o una velada que tenga programada, utilice cubiteras o placas de silicona para preparar cubitos de pistou, tapenade, coulis, mousses, etc. Sólo tendrá que desmoldarlos el día de su cena, añadir los últimos ingredientes y sus vasitos instantáneos estarán preparados en un santiamén!

Crumble nizardo al queso de cabra

Para 4 o 6 vasitos

Pisto

1 berenjena grande

2 calabacines

1 pimiento rojo

3 tomates

1 cebolla

2 dientes de ajo

1 ramillete de tomillo y de romero

1 vaso de aceite de oliva

Crema de queso

120 g de queso de cabra fresco

10 cl de nata líquida

2 cucharadas soperas de aceite de oliva

2 buenas pizcas de sal

2 pizcas de pimienta

Masa granulada

200 g de harina

100 g de mantequilla

2 pizcas de sal

1 yema de huevo

Preparar la masa granulada. Con las yemas de los dedos mezclar la mantequilla blanda, la harina, la yema de huevo y la sal. Unir todos los ingredientes sin amasar y reservar en frío durante 15 minutos.

Mientras tanto cortar en trozos pequeños la berenjena, los calabacines y el pimiento. Calentar un poco de aceite de oliva en una sartén. Sofreír en él a fuego fuerte cada una de las verduras por separado, reservarlas luego en un colador. En la misma sartén sofreír a fuego lento la cebolla y el ajo picados, y el tomillo y el romero en rama. Pelar y quitar las pepitas a los tomates, cortarlos en dados pequeños. Volver a poner las verduras escurridas en la sartén, añadir el tomate en dados, sazonar y cocinar 1 o 2 minutos más a fuego suave.

Dejar enfriar.

Durante este tiempo precalentar el horno en termostato 6 (180 °C) y preparar la crema de queso de cabra. Templar un poco la nata líquida, desmenuzar el queso en una fuente y echar poco a poco la nata, mezclándola con la ayuda de una espátula de madera. Añadir el aceite de oliva y salpimentar.

Extender la masa granulada en una placa de pastelería o en un molde de tarta y cocer en horno caliente hasta que esté dorada.

Para confeccionar los vasitos retirar el tomillo y el romero del pisto, ponerlo en el fondo de los vasos, después la crema de queso de cabra con ayuda de una manga pastelera o de una cucharita de café y, por último, la masa granulada.

La vaca que ríe, jamón y pepino

Para 4 o 6 vasitos

12 porciones de La vaca que ríe

3 o 4 lonchas de jamón york

1 pepino

Partir el pepino en dos a lo largo y quitar el centro con ayuda de una cucharita de café. Cortarlo después en dados pequeños. Mezclar en el robot de cocina o cortar finamente con el cuchillo el jamón.

Poner la vaca que ríe en una fuente pequeña y trabajar el queso con la ayuda de una cuchara hasta obtener una pasta cremosa.

Por último, alternar las capas en los vasitos según los gustos.

CONSEJO Esta receta es fácil de hacer; también puede reemplazar el jamón por gambas o salmón ahumado.

Queso de cabra, frutas secas y tomates secos

Para 4 o 6 vasitos

250 g de queso de cabra fresco

15 cl de nata líquida

5 cl de aceite de oliva

2 pizcas de sal

1 pizca de pimienta

120 g de tomates secos en aceite

50 g de albaricoques secos

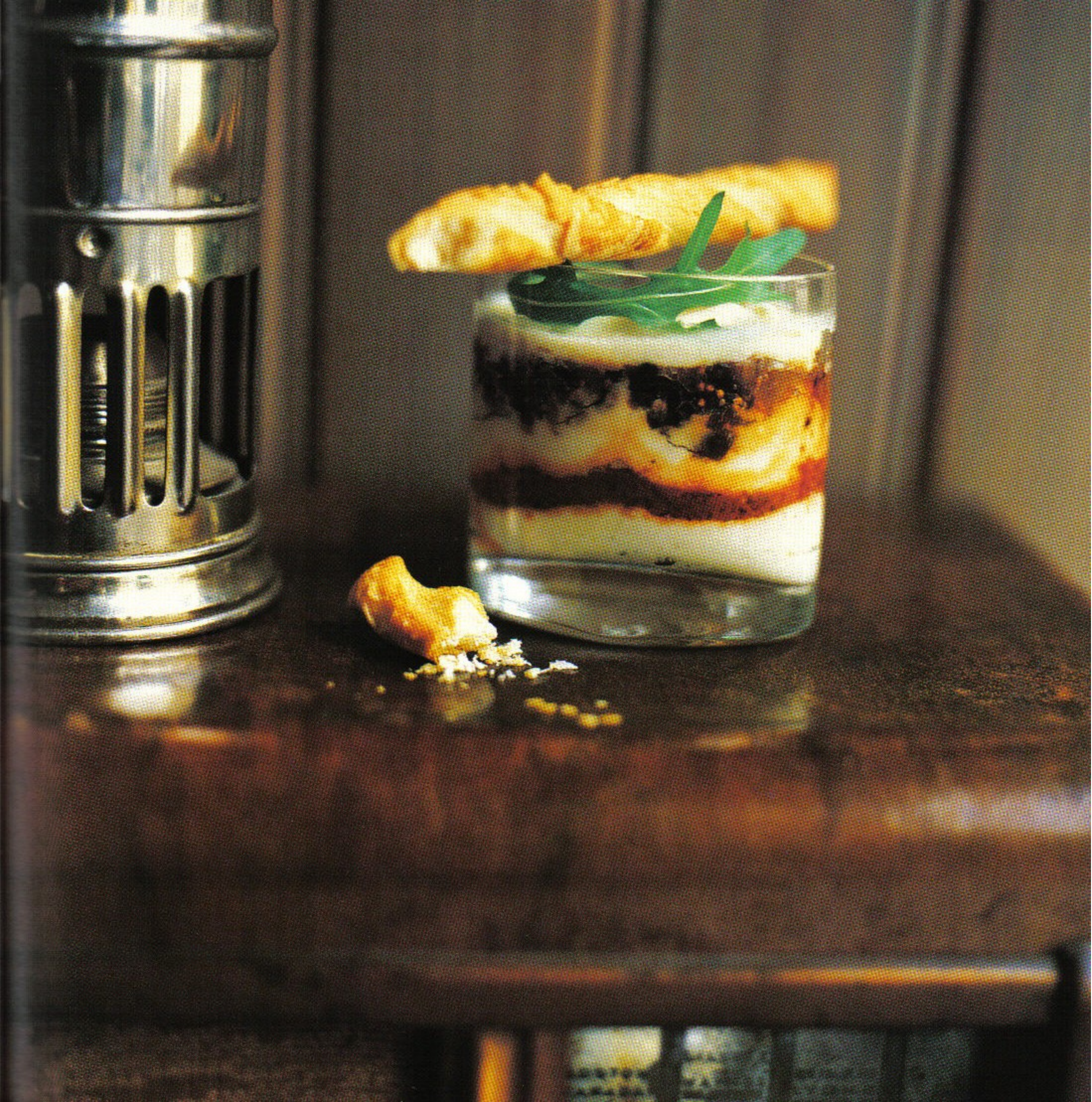
50 g de ciruelas pasas

50 g de higos secos

Escurrir los tomates secos y reducirlos a puré en la batidora. Cortar las frutas secas en daditos pequeños y mezclarlas.

Desmenuzar el queso de cabra en una fuente. Templar la nata líquida, después trabajar un poco con el tenedor el queso, la nata y el aceite de oliva para obtener una pasta cremosa. Salpimentar.

Con la ayuda de una cucharita de café alterne en los vasitos una capa de crema de queso, una de puré de tomates secos, de nuevo una capa de crema de queso, al fin los frutos secos y, para terminar, una última capa de crema de queso.



Morcilla, spéculos y plátanos especiados

Para 4 o 6 vasitos

2 morcillas

2 plátanos

30 g de mantequilla media sal

1 cucharadita de café de azúcar moreno en polvo

1 paquete de spéculos

2 pizcas de curry en polvo

2 pizcas de jengibre en polvo

2 pizcas de ras el-hanout en polvo

Quitar la piel a las morcillas, desmenuzar la carne con el tenedor y cocinar a fuego suave sin dejar de remover de 2 a 3 minutos. Con la ayuda de una cuchara poner la morcilla en el fondo de los vasitos.

Moler los spéculos en un recipiente con la ayuda de un rodillo de pastelería o el robot de cocina hasta reducirlos a polvo.

Cortar los plátanos sin pelarlos en trozos grandes. Fundir la mantequilla en una sartén, añadir las especias, el azúcar moreno y dorar los trozos de plátano 1 minuto por cada lado.

Si fuera necesario, recalentar los vasitos rellenos de morcilla, repartir por encima el polvo de spéculos y, para terminar, colocar los plátanos especiados. Servir enseguida.

Vieiras, morcilla y manzanas verdes

Para 4 o 6 vasitos

4 o 6 vieiras grandes

2 morcillas

2 manzanas verdes (tipo granny smith)

1 cucharada sopera de azúcar moreno en polvo

10 g de mantequilla media sal

1 cucharada sopera de aceite de oliva

3 pizcas de sal de Guérande

pimienta recién molida

Pelar las manzanas, quitarles las pepitas y cortarlas en trozos pequeños. Fundir la mantequilla a fuego suave con el azúcar, añadir las manzanas, tapar y cocer a fuego muy suave durante 5 o 6 minutos (las manzanas no deben dorarse), después meterlas en un sitio frío.

Quitar entonces la piel a las morcillas, desmenuzar la carne con el tenedor y cocinar en una sartén a fuego lento sin dejar de remover durante 2 o 3 minutos. Colocar en el fondo de los vasitos la morcilla con la ayuda de una cuchara, después los trozos de manzana cocida y poner a enfriar.

En el momento de servir los vasitos, rehogar las vieiras en el aceite de oliva muy caliente, 1 minuto por cada lado. Recalentar los vasitos en el microondas o al baño maría a fuego lento y poner una vieira en casa vasito.

Echar una pizca de sal de Guérande y una pizca de pimienta recién molida para terminar. Servir enseguida.

CONSEJO Si lo prefiere, puede añadir a las manzanas un poco de pimienta, si gusta, que sea de Sechuan.

Bolitas de melón y sandía al oporto y grisines de Parma

Para 4 o 6 vasitos

1 melón

1/4 de sandía

50 g de mantequilla media sal

6 lonchas finas de jamón de Parma

1 paquete de grisines

25 cl de oporto rojo

50 g de azúcar molida

Sacar la mantequilla del frigorífico con antelación para que esté blanda. Elaborar el jarabe de oporto poniendo en una cacerola pequeña el azúcar y el oporto y calentándolo todo lentamente hasta reducirlo a la mitad. Dejar enfriar.

Entonces hacer las bolitas de melón y sandía con la ayuda de una cuchara parisina (también se puede cortar en cubos pequeños). Cortar las lonchas de jamón, a lo largo, en tres tiras. Con la ayuda de un pincel pintar la mitad de cada grisín con la mantequilla blanda, luego enrollar las tiras de jamón. Poner en frío.

Para preparar los vasitos, disponer bolas de melón y sandía en los vasos. En el momento de servir añadir los grisines y después echar el jarabe de oporto.

CONSEJO ¡Cuidado! Los grisines absorben la humedad de las frutas y del oporto y se pueden romper: esperar al último momento para ponerlos o servirlos aparte.

Cascarones de huevo mimosa

Para 4 o 6 vasitos

6 huevos
250 g de mayonesa
sal y pimienta blanca

Cocer los huevos en abundante agua salada durante 10 minutos y luego enfriar poniéndolos en agua fría. Después pelarlos y separar las claras de las yemas.

Aplastar las claras con la ayuda de un tamiz o de un colador fino, y las yemas con el tenedor, en dos boles diferentes.

Añadir a cada uno la mitad de la mayonesa y mezclar con el fin de obtener dos pastas cremosas. Salpimentar.

Para preparar los vasitos utilizar una manga pastelera o cucharitas de café y alternar las capas de clara y de yema.

CONSEJO Puede enriquecer esta fácil receta añadiendo hierbas frescas o especias a las yemas.

Coditos, milamores, roquefort y peras

Para 4 o 6 vasitos

100 g de coditos

1 bandeja de milamores

3 peras escalfadas

80 g de roquefort

10 cl de aceite de oliva

5 cl de vinagre balsámico

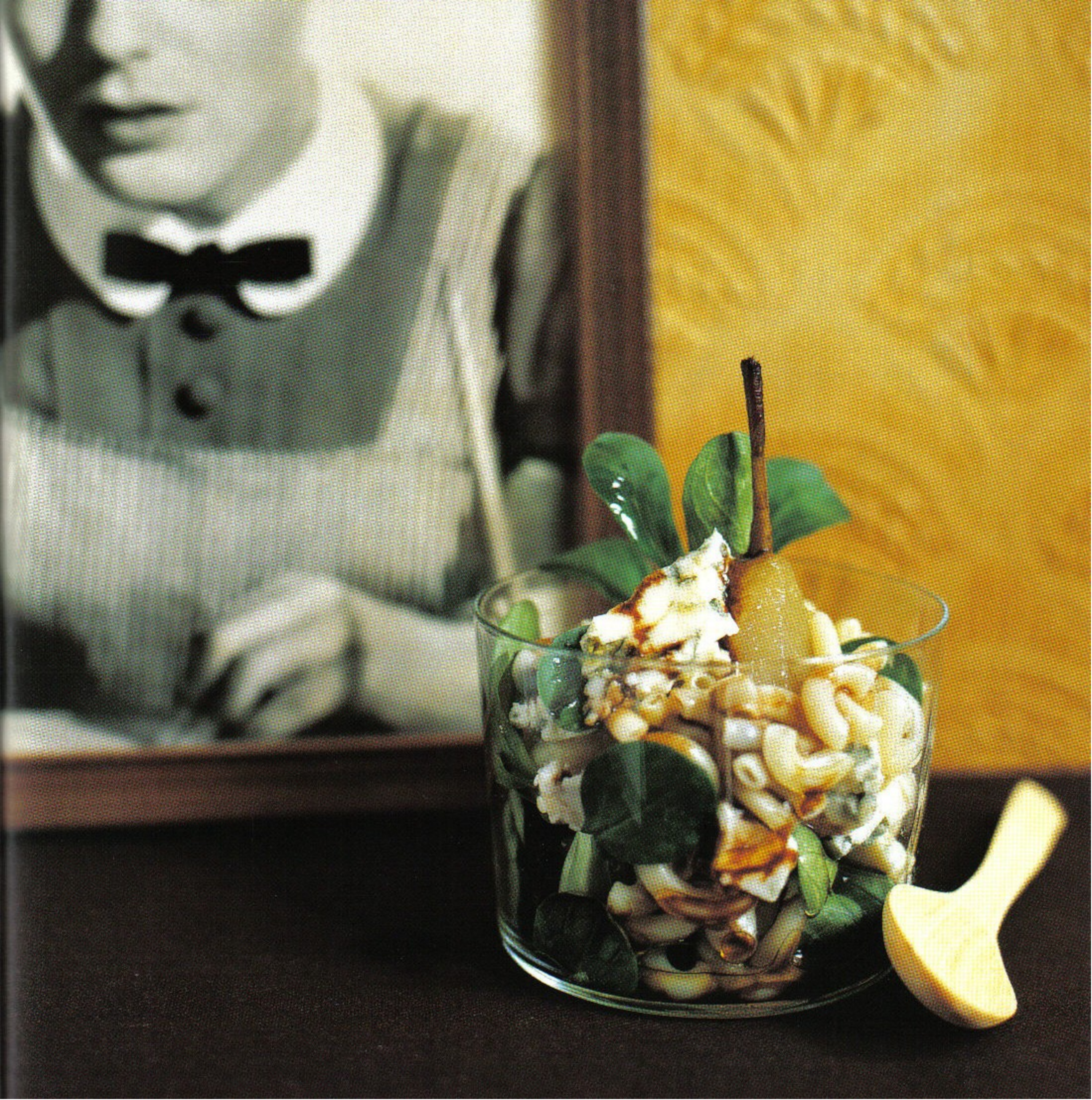
sal

piimienta recién molida

Cocer los coditos ????«al dente» y aclarar en agua fría. Durante este tiempo cortar las peras y el roquefort en dados pequeños (guardar las extremidades de las peras con el rabillo para decorar los vasitos), luego deshojar el milamores y en una fuente mezclar delicadamente todos estos ingredientes con los coditos.

Preparar una vinagreta con el aceite de oliva, el vinagre balsámico, la sal y la pimienta. Poner en los vasitos la ensalada de coditos, decorar con las extremidades de las peras y brotes de milamores.

Regar con la vinagreta en el momento de servir.



Trío de foie gras y frutas

Para 6 o 12 vasitos

de 120 g a 250 g de foie gras mi-cuit « au torchon »

sal de Guérande

pimienta recién molida

MERMELADA DE PERAS (2 O 4 VASITOS)

2 o 3 peras

1 cucharada sopera de miel

3 pizcas de canela en polvo

MERMELADA DE ALBARICOQUE (2 O 4 VASITOS)

250 g de albaricoques

70 g de azúcar moreno en polvo

El zumo de 1/2 limón

3 pizcas de jengibre en polvo

Mermelada de higos (2 o 4 vasitos):

200 g de higos

70 g de azúcar moreno en polvo

1/2 ramita de romero

5 cl de oporto

Comprar un buen foie gras mi-cuit « au torchon » con forma de morcilla (para hacer rodajas grandes redondas).

Para las mermeladas, utilizar tres cacerolas pequeñas. Cortar las frutas en dados grandes y cocer a fuego lento de 7 a 8 minutos removiendo con el azúcar o la miel y, para cada fruta, la especia o el ingrediente apropiado. Dejar enfriar 1 hora.

Poner en cada vasito un poco de una de las mermeladas de fruta y, en el momento de servir, una rodaja de foie gras, unos granos de sal y una pizca de pimienta recién molida.

CONSEJO Puede servir con los vasitos grisines de sésamo o pequeñas rebanadas de pan tostado con frutos secos.

Caviar de berenjenas, ricotta y coppa

Para 4 o 6 vasitos

2 berenjenas grandes

2 cebollas

5 dientes de ajo

1 ramita de tomillo

1 cucharadita de café de concentrado de tomate

un vaso pequeño de aceite de oliva

50 a 80 g de ricotta

5 o 6 lonchas de coppa (embutido italiano)

sal

pimienta

Cortar las berenjenas a lo largo, hacer incisiones cuadradas en la carne con un cuchillo y colocarlas en un plato que pueda ir al horno. Pelar y cortar toscamente las cebollas y el ajo, entremezclarlos con las berenjenas y regar con aceite de oliva. Salpimentar, añadir el tomillo desmenuzado y por último meter en horno caliente (200 °C) durante 25 minutos.

Una vez frías, sacar la carne de las berenjenas con la ayuda de una cucharada sopera. Incorporar la cebolla y el ajo y pasarlo por el robot de cocina añadiendo el concentrado de tomate y un poco de aceite de oliva si es necesario. Ponerlo a enfriar.

Repartir el caviar de berenjenas en los vasitos con la ayuda de una cucharita de café o de una manga pastelera, después la ricotta, y por último la coppa, ya sea en forma de rosa o cortada en lonchas finas.

Quinoa al limón, pistou de rúcula y huevas de salmón

Para 4 o 6 vasitos

100 g de quinoa
10 cl de zumo de limón
5 cl de aceite de oliva
2 pizcas de sal y pimienta
150 g de agua

PISTOU DE RÚCOLA

120 g de rúcula
1 manojo de albahaca
4 dientes de ajo
30 g de parmesano en polvo
30 g de piñones o de almendras
un vaso pequeño de aceite de oliva
50 o 70 g de huevas de salmón
1 bote pequeño de nata espesa

Poner la quinoa en una cacerola con el agua fría, la sal y la pimienta. Poner a cocer a fuego fuerte hasta la ebullición, después dejar a fuego lento. Remover, cubrir y dejar cocer hasta que se evapore el agua, por último añadir el zumo de limón y el aceite de oliva. Dejar enfriar fuera del fuego, removiendo de vez en cuando.

Durante este tiempo poner la rúcula, la albahaca desmenuzada, el ajo pelado (quitar el germen), el parmesano y los piñones en el bol del robot y batir añadiendo poco a poco el aceite de oliva.

Echar en una bandeja de plástico y poner a enfriar.

Alternar las capas de quinoa, de pistou y de huevas de salmón, de distinta forma según los vasitos y, en el momento de servir, añadir un rosetón pequeño de crema espesa.

A la italiana

Para 4 o 6 vasitos

60 g de tapenade de aceitunas negras

50 g de pistou

4 tomates en rama

60 g de tomates secos

1 o 2 bolas de mozzarella « de búfala »

Cortar los tomates en cuartos, quitarles las pepitas y cortarlos en dados pequeños. Batir los tomates secos en el robot de cocina y mezclar el puré obtenido con los dados de tomate fresco.

Cortar lonchas finas de mozzarella y, con la ayuda de un sacabocados o de un vaso boca abajo, cortar círculos del diámetro de los vasitos.

Montar sucesivamente en los vasitos las capas de tapenade, tomates, mozzarella y pistou, algunos grisines para acompañar ¡y ya está listo!

Perlas del Japón con salmón ahumado y guacamole al comino

Para 4 o 6 vasitos

80 G DE PERLAS DEL JAPÓN (TAPIOCA)

3 CUCHARADAS SOPERAS DE ACEITE DE OLIVA

4 LONCHAS DE SALMÓN AHUMADO

3 AGUACATES

1 CUCHARADITA DE CAFÉ RASA DE COMINO EN POLVO

3 PIZCAS DE SAL

PIMIENTA

EL ZUMO DE 2 LIMONES

3 PIZCAS DE SAL

PIMIENTA

Cocer la tapioca en agua salada hirviendo (como las pastas), después aclarar en agua fría. Mezclar con el aceite de oliva, el zumo de limón, la sal y la pimienta, guardar luego en frío.

Cortar el salmón ahumado en dados pequeños. Pelar los aguacates, quitarles el hueso y batirlos en el robot de cocina con el zumo de limón, el comino, la sal y la pimienta.

Alternar en los vasitos capas de tapioca, salmón ahumado y guacamole, o mezclar la tapioca con el salmón.

(Para el guacamole, utilizar preferentemente una manga pastelera).

Poner en el frigorífico durante 30 minutos. Servir muy frío.

Nueve kits salados para golosos con prisas

Gazpacho de verduras con cubitos de frutas

Preparar cubitos de zumos o coulis de frutas y dar un toque afrutado y helado a sus zumos de verduras: zanahorias/piña, pimientos /frambuesas, remolachas/naranjas, pepino/fresas.

Dúo de taramas, crackers

Mezclar diferentes taramas (bacalao fresco, salmón) en capas sucesivas y, en el momento de servir, poner un punto crujiente con trozos de crackers.

Boursin, tomates y tapenade

Trabajar el Boursin en un bol hasta hacerlo cremoso, cortar los tomates en dados pequeños, formar los vasitos con la tapenade de aceitunas negras jugando con los colores.

Pepinos, queso blanco y menta

Muy agradable en verano, bien fresco, cubos pequeños de pepino añadidos a la cremosidad del queso blanco y a la frescura de la menta para un vasito muy « light ».

Surimi, tzatziki y cacahuetes (tipo crumble)

Un vasito cremoso y crujiente, muy fácil de hacer. Cubrir migas de surimi con tzatziki y cacahuetes triturados, y degustar.

Feta y aceitunas, coulis de tomate y albahaca

¡Sólo tiene que mezclar cubos de feta marinados en aceite con aceitunas perfumadas, diluir una salsa de tomates y albahaca con un poco de agua, con la que napeará sus vasitos justo antes del aperitivo!

Humus y puré de zanahoria, tacos

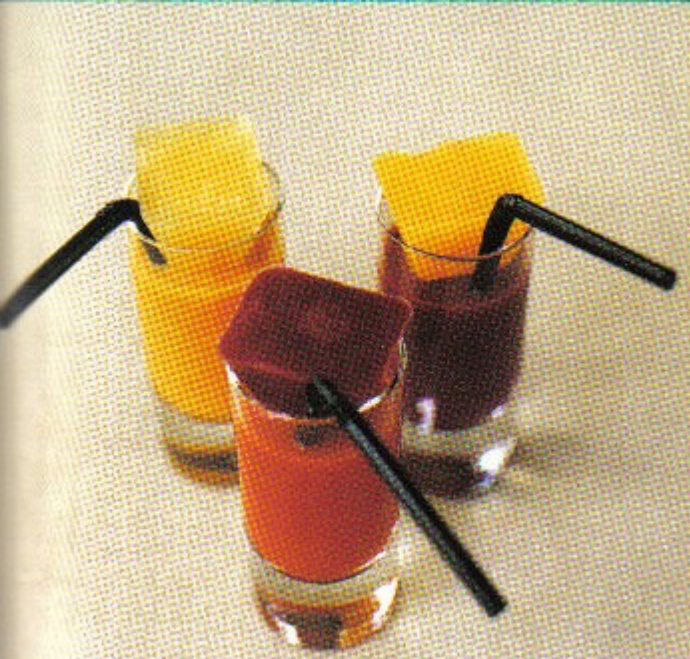
Este fino puré de garbanzos libanés, mezclado con una suave muselina de zanahorias y coronada de tacos especiados, hará las delicias de sus invitados.

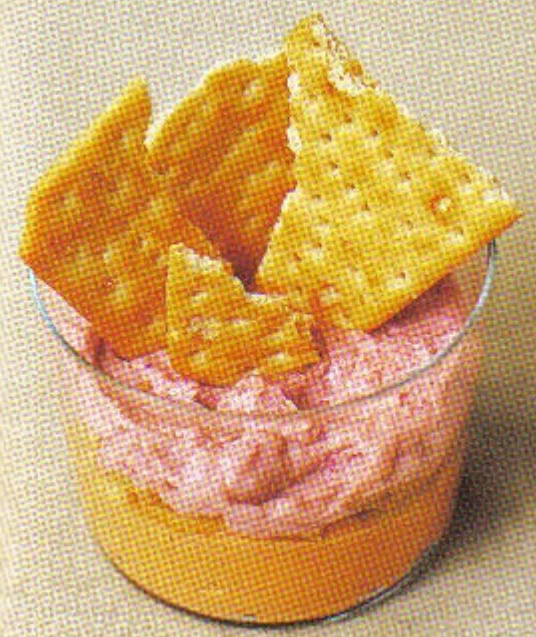
Gambas de St-Môret, curry y mango

¿Y por qué no un poco de exotismo? Unas cuantas gambas rojas peladas, St-Môret cremoso suavizado con unos cubos pequeños de mango y realzado con curry indio.

Queso blanco con huevas de lumpo, flauta de sésamo

Blanco, rojo, negro... Vasitos fáciles de preparar, de gran colorido, para animar la mesa.





Tiramisú

Para 6 u 8 vasitos

50 cl de café

100 g de azúcar

De 18 a 24 bizcochos de soletilla

un vaso pequeño de Amaretto

3 huevos

250 g de mascarpone

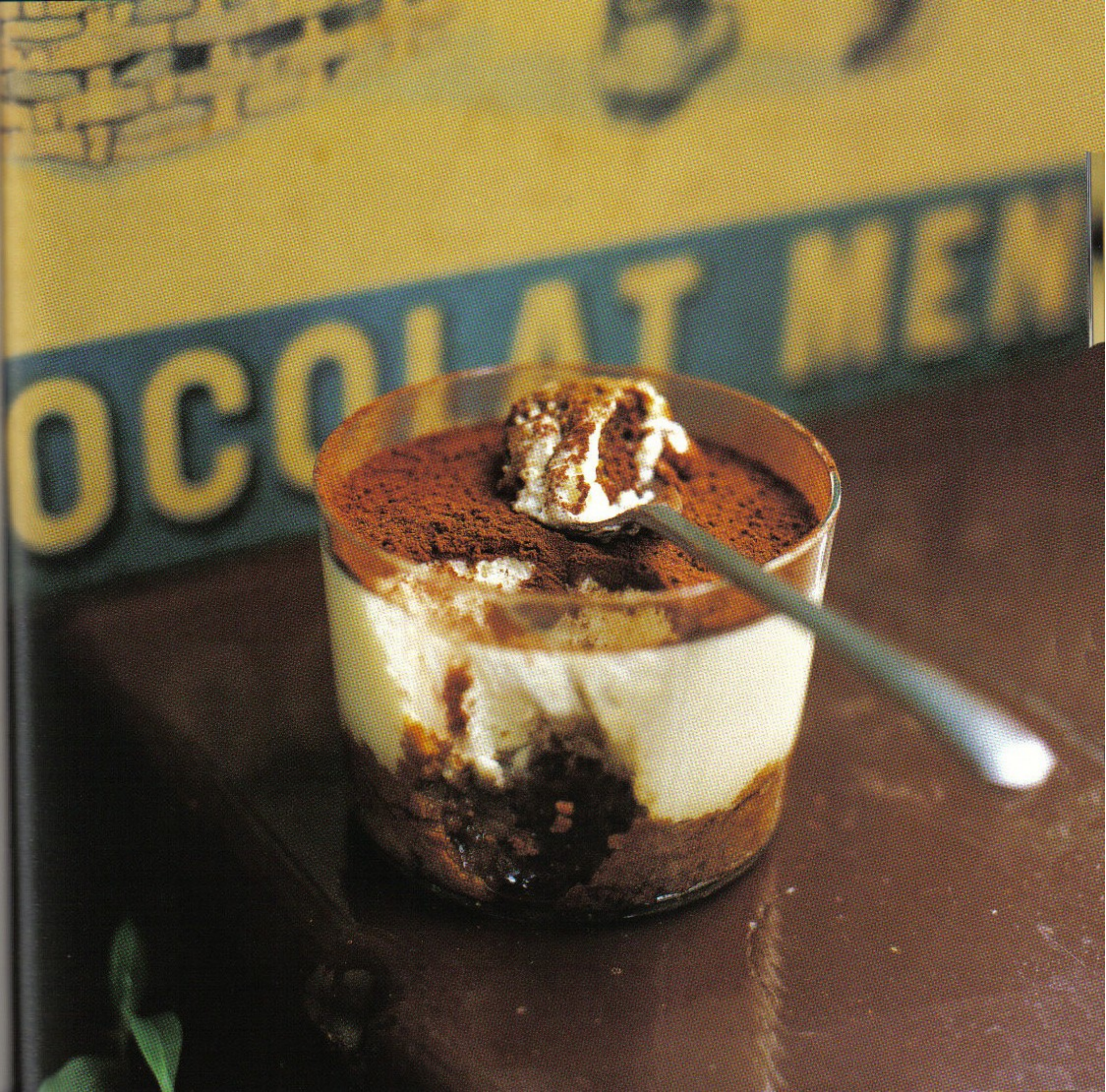
50 g de azúcar

3 cucharadas soperas de cacao en polvo

Echar el café templado en un bol, añadir el azúcar y mezclar bien. Mojar los bizcochos en el café y ponerlos en el fondo de los vasitos (3 por vasito). Apretar con la punta de los dedos para formar una capa bien impregnada y uniforme, añadir el Amaretto según su gusto. Poner los vasitos a enfriar.

Separar las yemas de las claras y ponerlas en dos fuentes distintas. Batir las yemas con la mitad del azúcar hasta que la mezcla se ponga blanca, después añadir el mascarpone enérgicamente para que no tenga grumos. Batir las claras a punto de nieve, añadir el resto del azúcar y batir de nuevo hasta que las claras estén firmes. Incorporar delicadamente con la espátula las claras a punto de nieve a la mezcla de yemas-azúcar-mascarpone.

Sólo queda llenar los vasitos con esta crema y reservar en frío durante al menos 2 horas. Justo antes de servir, espolvorear con cacao.



Arroz con leche, frambuesas y spéculos

Para 6 u 8 vasitos

25 cl de leche entera
15 cl de nata líquida
90 g de arroz redondo
115 g de azúcar en polvo
1 rama de vainilla
250 g de frambuesas
2 hojas de gelatina
1 paquete de spéculos

Poner a calentar la leche, la nata y 60 g de azúcar a fuego medio. Lavar el arroz en agua fría y añadirlo a la mezcla de nata y leche junto con la rama de vainilla partida en dos a lo largo, justo antes de la ebullición. Cocer a fuego lento removiendo con frecuencia para que el arroz no se pegue al fondo de la cacerola.

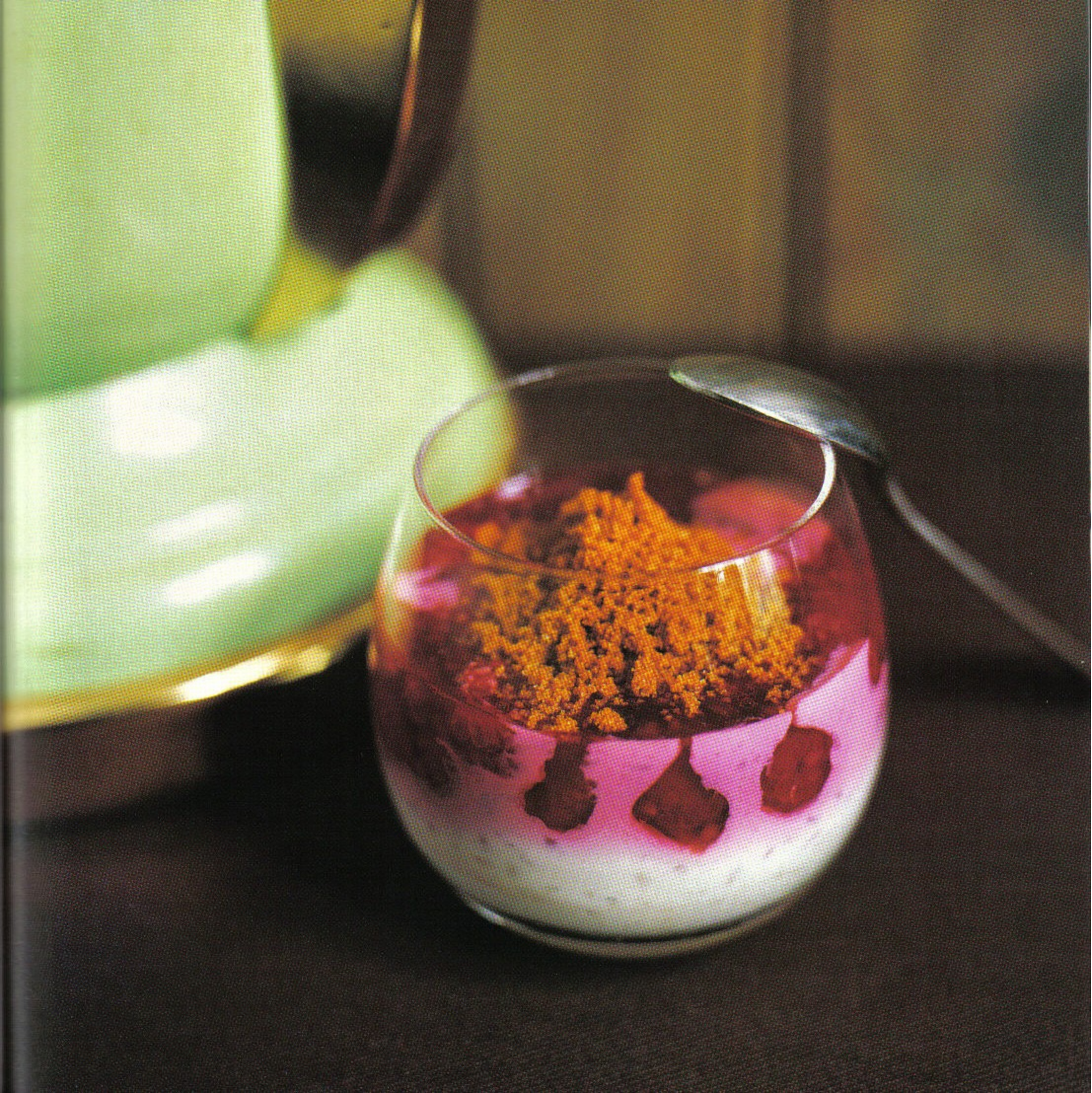
Poner a enfriar el arroz con leche en un recipiente de plástico.

Durante este tiempo, poner en remojo las hojas de gelatina en el agua fría para que se ablanden. Poner en una cacerola las frambuesas, 75 g de azúcar y 2 cucharadas de agua. Calentar ligeramente a fuego lento, luego añadir la gelatina y mezclar hasta que se haya disuelto.

Reservar en un lugar frío el arroz y las frambuesas 45 minutos como mínimo.

Moler los spéculos en la batidora o con un rodillo de pastelería, para que queden como pan rallado.

Para colocar el conjunto en vasitos, disponer en el fondo de cada vaso una capa de arroz con leche, luego una capa de frambuesas y terminar con el polvo de spéculos.



Müesli de fresas al mascarpone

Para 6 u 8 vasitos

75 g de Müesli de frutos secos

300 g de fresas

15 cl de coulis de fresa

250 g de mascarpone

50 g de queso blanco

70 g de azúcar glas

Lavar las fresas, quitarles el rabillo y cortarlas en trozos (adaptados al tamaño del vaso).

Poner el mascarpone en una fuente, con el queso blanco y el azúcar glas, y batir enérgicamente.

Mezclar los trozos de fresa con el coulis y repartir entre los vasos. Napar con crema de mascarpone, luego reservar en frío.

En el momento de servir añadir el Müesli a los vasitos.

Crumble de verano con manzanas y frutas rojas

Para 6 u 8 vasitos

6 manzanas golden
125 g de frambuesas
60 g de moras
60 g de arándanos
75 g de azúcar granulada
120 g de azúcar moreno
60 g de mantequilla sin sal
El zumo de 1 limón

MASA CRUMBLE

100 g de harina
100 g de azúcar moreno en polvo
100 g de polvo de almendras
120 g de mantequilla media sal
1 cucharadita de café de canela en polvo

Pelar, vaciar y cortar las manzanas en trozos grandes.

En una cacerola fundir la mantequilla y el azúcar moreno, añadir las manzanas, remover y cocer a fuego lento con tapadera durante 10 minutos. Colocar la compota en una bandeja de plástico y ponerla en frío.

Para formar la masa granulada, colocar en una fuente todos los ingredientes y la mantequilla blanda. Unir el conjunto con las yemas de los dedos sin amasar, después poner la masa granulada en frío durante 15 minutos.

Precalentar el horno en termostato 6 (180 °C). Mientras tanto poner en una cacerola el azúcar granulada, las frutas rojas y el zumo de limón, y cocer a fuego lento de 2 a 3 minutos.

Cocer entonces la masa granulada en una placa de pastelería o en un molde de tarta hasta que se dore.

Para montar el plato, alternar en los vasos capas de manzana y de frutas rojas, o mezclar manzanas y frutas rojas, y terminar, en todos los casos, recubriéndolo de masa granulada.

Irish coffee choc

Para 8 vasitos

12 cl de leche
4 yemas de huevo
125 g de azúcar granulada
5 hojas de gelatina
75 cl de nata líquida
1 cucharada sopera de extracto de café
1 vaso pequeño de whisky
150 g de chocolate negro
unos granos de café de chocolate (facultativo) o café en polvo

Elaborar una crema inglesa clásica: calentar la leche a fuego lento; durante este tiempo mezclar enérgicamente las yemas de los huevos y el azúcar en una fuente, y poner las hojas de gelatina en el agua para que se ablanden; una vez que se haya calentado la leche echarla sobre la mezcla de huevos y azúcar, mezclarla bien hasta que se disuelva y volver a poner la mezcla a fuego lento (cuidado, ¡la crema no puede hervir!). Remover con una espátula de madera hasta que la crema cubra la espátula, entonces quitarla del fuego, añadir la gelatina, el extracto de café y el whisky y dejarla enfriar.

Fundir el chocolate negro al baño maría y, con la ayuda de una cuchara sopera, en una hoja de papel sulfurizado hacer pequeños discos de chocolate del diámetro de los vasitos (contar 2 o 3 discos por vasito). Poner a enfriar.

Cuando el chocolate esté bien duro montar la nata líquida en chantilly con las varillas o la batidora, reservar un tercio en frío e incorporar delicadamente el resto a la crema de café y whisky ya fría. Para llenar los vasitos, disponer una capa de mousse de café y whisky, luego un disco de chocolate, y seguir en este orden según el tamaño de los vasitos.

Poner a enfriar 1 hora y 30 minutos como mínimo y, en el momento de servir, terminar con una cucharada de crema chantilly, granos de café de chocolate o café en polvo.

Minicremas quemadas

Para 12 o 16 vasitos

75 cl de nata líquida

25 cl de leche entera

8 yemas de huevo

125 g de azúcar en polvo

1 cucharada sopera de extracto de vainilla

1 cucharada sopera de extracto de café

1 cucharada sopera de cacao en polvo

1 cucharada sopera de aroma de pistacho

120 g de azúcar dorada

1 quemador para caramelizar las cremas

Poner a calentar la leche con la nata a fuego lento.

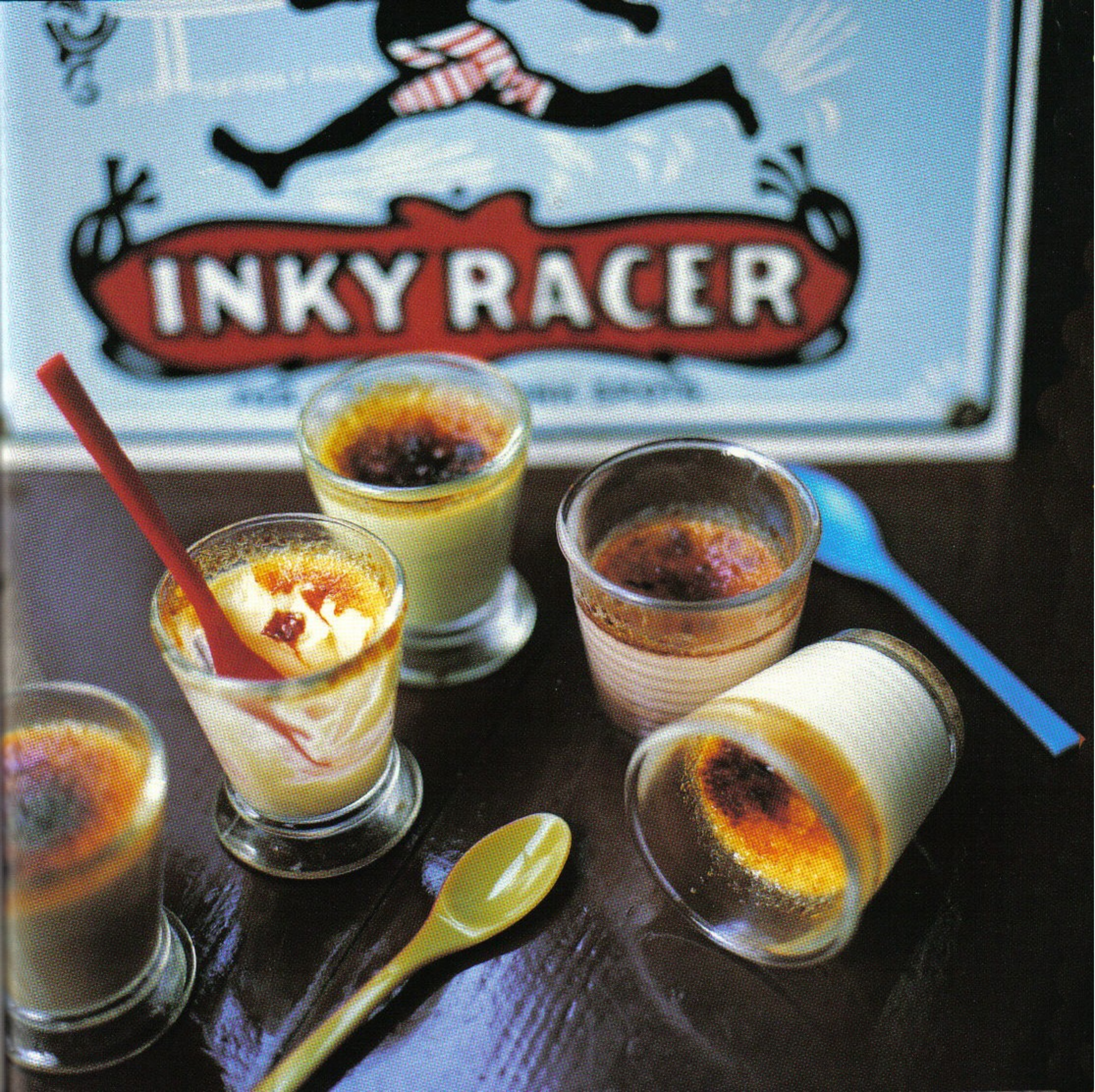
En una fuente mezclar enérgicamente las yemas de los huevos y el azúcar, después añadir la leche y la nata hirviendo y mezclar bien.

Repartir la crema obtenida en cuatro recipientes y añadir a cada uno de ellos uno de los cuatro aromas. Llenar los vasitos con las diferentes cremas.

Cocer al baño maría en horno suave, termostato 2/3 (90 °C), en una fuente de gratinar llena de agua a media altura, durante 1 hora o 1 hora y media, según el tamaño del vasito. Cuidado, ¡la temperatura no debe sobrepasar los 100 °C!

En cuanto las cremas estén cocidas, ponerlas en frío durante 2 horas como mínimo.

En el momento de servir, espolvorear cada vasito con azúcar y caramelizar con la ayuda de un quemador. Al hacerlo tenga cuidado de no romper el vaso.


INKY RACER

Fresas con albahaca y limoncello

Para 6 u 8 vasitos

400 g de fresas

1 manojo de albahaca

50 g de azúcar en polvo

15 cl de limoncello

20 cl de agua

Lavar las fresas, quitarles el rabillo y cortarlas en trozos (adaptados al tamaño del vaso).

Poner el azúcar y el agua en una cacerola pequeña y calentar hasta obtener un jarabe ligero. Fuera del fuego añadir el limoncello y dejar enfriar.

Deshojar y picar muy finamente la albahaca, mezclar con las fresas, luego repartir en los vasitos y bañar con el jarabe al limoncello.

Servir bien fresco con una hoja de albahaca para decorar.

Tatín de plátanos, Palmito y nata espesa

Para 6 u 8 vasitos

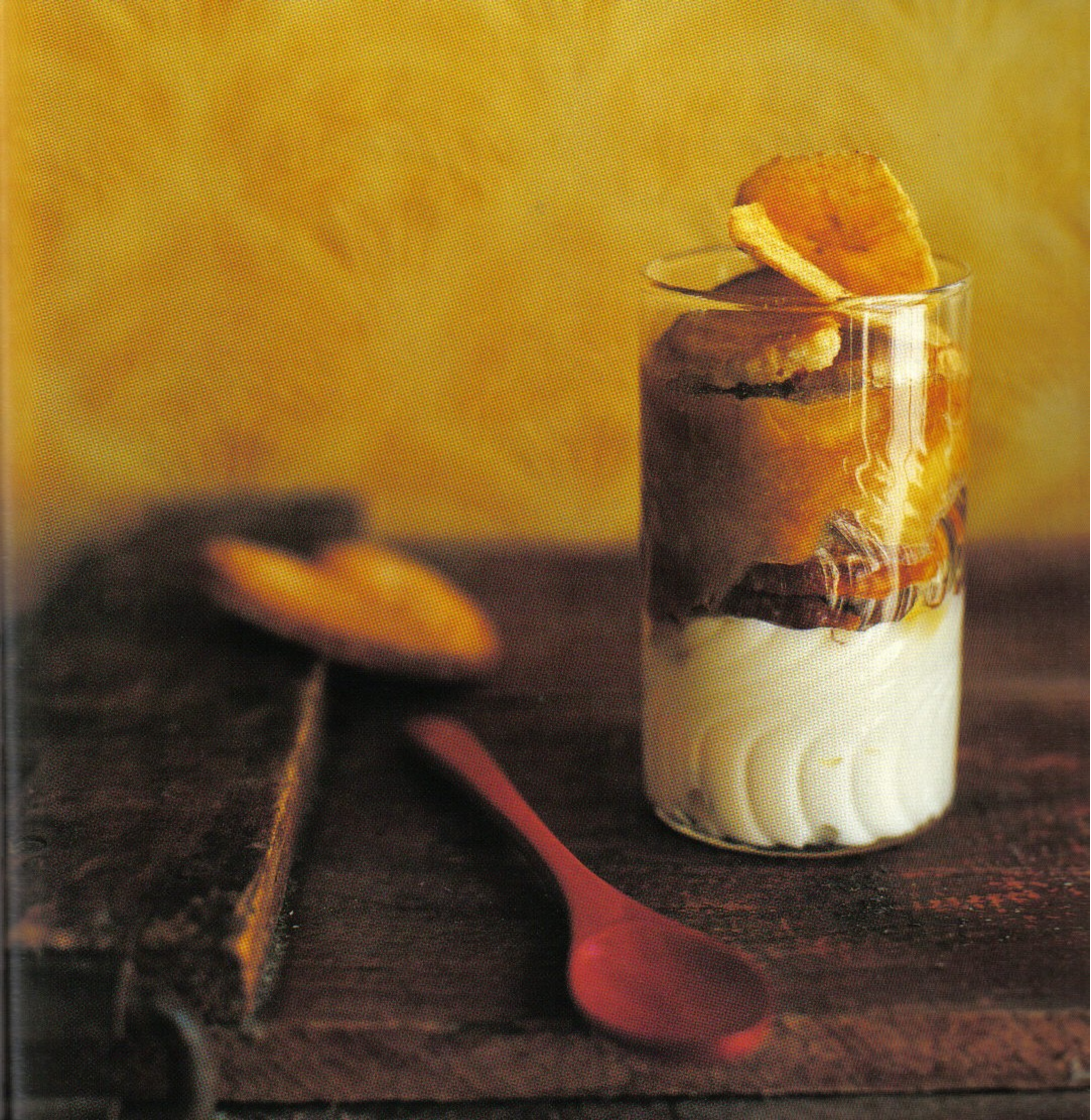
4 plátanos
200 g de azúcar granulada
50 g de mantequilla sin sal
1 paquete de Palmito
120 g de nata espesa

Pelar y cortar los plátanos en rodajas gruesas.

En una sartén echar el azúcar, regar con una cucharada de agua y calentar con el fin de obtener un caramelo rubio. Añadir entonces los plátanos, y dejarlos cocer de 2 a 3 minutos.

Una vez fríos colocar los plátanos y la nata espesa en capas alternas en los vasitos, separándolos con trozos de Palmito. Servir enseguida.

CONSEJO Le puede dar un toque antillano a esta receta añadiendo a los plátanos un chorrito de ron y uvas pasas.



Manzanas con miel y pan de especias

Para 6 u 8 vasitos

4 manzanas verdes (tipo granny smith)

4 cucharadas soperas de miel

40 g de mantequilla

6 rebanadas de pan de especias

Pelar, quitar las pepitas y cortar las manzanas en cuartos o en dados gruesos.

Poner la miel en una sartén y dejarla caramelizar ligeramente. Añadir las manzanas y la mantequilla, remover y cocer a fuego lento durante 3 o 4 minutos. Dejar enfriar.

Cortar el pan de especias en dados pequeños o en círculos con la ayuda de un sacabocados o de un vaso.

Con los pequeños dados elaborar vasitos tipo « crumble »; con los círculos ir alternando capas de manzana y de pan de especias.

Delicia de Café Negro

Para 6 u 8 vasitos

Mousse de chocolate y caramelo

550 g de azúcar granulada

85 cl de nata líquida

3 yemas de huevo

120 g de chocolate negro

25 cl de nata líquida para el chantilly

20 g de azúcar glas

Mousse de chocolate blanco

150 g de chocolate blanco

12,5 cl de nata líquida

1 hoja de gelatina

12,5 cl de nata líquida para el chantilly

10 g de azúcar glas

1 bote de salsa o glaseado de chocolate negro

MOUSSE DE CHOCOLATE Y CARAMELO

Poner el azúcar granulada en una cacerola pequeña a fuego lento, sin agua para que se caramelice, después añadir los 85 cl de nata líquida y volver a poner a fuego lento para que se disuelva todo. Echar la crema de caramelo caliente sobre los trozos de chocolate en un recipiente, mezclar bien para que se fundan y añadir las yemas de huevo. Montar entonces los 25 cl de nata líquida y el azúcar glas en chantilly, e incorporar suavemente a la mezcla de chocolate y caramelo.

Llenar los vasitos con la ayuda de una cucharada sopera o de una manga pastelera hasta un tercio de su volumen. Poner a enfriar.

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO

Ablandar la hoja de gelatina en agua fría. Llevar a ebullición 12,5 cl de nata a fuego suave, añadir la gelatina, luego echar en un recipiente sobre el chocolate blanco y mezclar.

Montar en chantilly 12,5 cl de nata y 7 g de azúcar glas e incorporarla suavemente a la crema de chocolate blanco ya fría. Sacar los vasitos y completar llenando los dos tercios restantes. Volver a meterlos a enfriar.

Trifle de piña-mango-maracuyá y tapioca con leche de coco

Para 6 u 8 vasitos

50 cl de leche de coco
25 cl de leche entera
75 g de azúcar en polvo
110 g de tapioca (perlas)
1 piña grande
2 mangos
3 maracuyás
2 bolas de sorbete de maracuyá
125 g de azúcar moreno en polvo
4 hojas de gelatina

MASA CRUMBLE

100 g de harina
100 g de azúcar moreno en polvo
50 g de polvo de almendra
50 g de polvo de nuez de coco
120 g de mantequilla media sal

Poner la leche de coco, la leche entera y el azúcar en polvo en una cacerola a fuego medio. Cuando hierba añadir la tapioca y cocer a fuego lento sin dejar de remover.

Dejar enfriar.

Para la masa crumble, poner en una fuente todos los ingredientes con la mantequilla blanda y unir la masa con las yemas de los dedos si amasar. Poner en un lugar frío la masa crumble durante 15 minutos.

Precalentar el horno en termostato 6 (180 °C) y, mientras tanto, pelar la piña y los mangos y cortarlos en dados grandes. Calentar en seco el azúcar moreno en una cacerola, luego echar los dados de piña y cocer de 2 a 3 minutos. Añadir los mangos y las bolas de sorbete de maracuyá, cocer de nuevo 1 o 2 minutos. Ablandar la gelatina en el agua fría, después añadirla a las frutas al mismo tiempo que la pulpa y las pepitas de maracuyá. Dejar enfriar.

Hornear entonces la masa granulada en una placa de pastelería o en un molde de tarta hasta que esté dorada.

Para montar los vasitos, poner la mezcla de frutas en el fondo del vaso, después la tapioca con leche de coco y, justo en el momento de servir, la masa granulada.

CONSEJO Puede servir aparte un coulis de frambuesas.

Sablés, lemon & ginger

Para 6 u 8 vasitos

SABLÉS

250 g de mantequilla
180 g de azúcar en polvo
6 yemas de huevo
250 g de harina
18 g de levadura química
2 pizcas de sal

CREMA DE LIMÓN

6 yemas de huevo
3 huevos enteros
75 g de azúcar granulada
115 g de chocolate blanco
15 cl de zumo de limón
110 g de mantequilla
40 g de jengibre confitado

El día anterior, preparar la masa sablé: poner en una fuente la mantequilla blanda y el azúcar y mezclar enérgicamente sin que se funda, después añadir la harina, la sal y la levadura. Amasar y por último añadir las yemas de los huevos, amasar de nuevo y dejar reposar en frío toda la noche.

Para preparar la crema de limón, calentar el zumo de limón a fuego lento. Batir los 3 huevos, las 6 yemas y el azúcar en una fuente, después echar el zumo de limón caliente, volver a poner la mezcla a fuego lento y cocer hasta que espese.

Ya fuera del fuego incorporar la mantequilla y el chocolate blanco en trozos y guardarlo en el frigorífico.

Precalentar el horno en termostato 6 (180 °C). Enharinar la mesa de trabajo, estirar la masa sablé con un espesor de 2,5 mm y cortar círculos con la ayuda de un sacabocados o de un vaso boca abajo. Colocarlos en una placa de pastelería y cocer a horno caliente hasta que se doren.

Cuando la crema de limón esté bien fría montar los vasitos: disponer un círculo de sablé en el fondo del vaso, después la crema de limón y el jengibre confitado cortado finamente, y terminar con un círculo de sablé.

CONSEJO Para simplificar la receta puede utilizar sablés de mantequilla compradas en el comercio. En ese caso, el tiempo de preparación será inferior.

Abetos de Navidad con Smarties

Para 6 u 8 vasitos

6 u 8 cucuruchos de helados

18 o 24 gavottes (especie de crepe)

250 g de chocolate negro

1 tubo de Smarties

CREMA DE CHOCOLATE

20 cl de leche

30 cl de crema líquida

65 g de azúcar en polvo

7 yemas de huevo

250 g de chocolate negro

Calentar la leche y la nata en una cacerola a fuego medio. Batir las yemas de los huevos y el azúcar en una fuente, después echar la leche y la nata hirviendo. Mezclar y volver a poner a fuego lento como una crema inglesa sin que llegue a hervir, después echarla sobre 250 g de chocolate negro en trozos, remover con una espátula para disolver el chocolate y llenar los vasitos (cuidado, el diámetro del vaso debe ser ligeramente superior al de los cucuruchos de helado). Poner a enfriar como mínimo 1 hora.

Fundir los 250 g de chocolate negro restantes al baño maría y, con la ayuda de un pincel, cubrir los cucuruchos de helado o las gavottes (en el caso de que las use, unirlas de tres en tres formando una pirámide). Pegar los Smarties enteros o en trozos para decorar sus « abetos ». Poner a enfriar unos minutos para que el chocolate se endurezca.

En el momento de servir, colocar delicadamente los abetos en los vasitos.

Mermelada de peras y sablés de chocolate

Para 6 u 8 vasitos

5 peras conferencia o williams

1 rama de vainilla

3 cucharadas soperas de miel

SABLÉS DE CHOCOLATE

110 g de azúcar glas

150 g de mantequilla

1 yema de huevo

1 huevo entero

170 g de harina

30 g de cacao en polvo

Preparar la pasta sablé el día antes. Poner en una fuente la mantequilla blanda y el azúcar y hacer una pomada batiéndolas enérgicamente, después añadir la harina y el cacao. Amasar y añadir por último el huevo y la yema, amasar de nuevo y dejar reposar en frío toda la noche.

Pelar las peras, quitarles las pepitas y cortarlas en dados grandes. Cocerlas a fuego medio con la miel, un vaso de agua pequeño y la rama de vainilla partida en dos durante 5 o 6 minutos. Poner a enfriar.

Precalentar el horno en termostato 6 (180 °C). Enharinar la mesa de trabajo, estirar la masa sablé con un espesor de 2,5 mm y cortar círculos con el sacabocados o con un vaso boca abajo. Colocarlos en una placa de pastelería y cocer en el horno durante 6 o 7 minutos.

Llenar los vasitos con la mermelada de peras y poner encima una sablé de chocolate.

CONSEJO Para ganar tiempo en la preparación, puede utilizar sablés de chocolate compradas en el comercio, el resultado, aunque no tan delicioso, será al menos igual de eficaz.

Nueve kits dulces para golosos con prisas

Mikado de frutas frescas, crema de chocolate

Mikados a modo de brochetas de frutas frescas servidos con un vasito de crema de chocolate, sólo por el placer de mojar... Yo digo « isí! »... ¡y sus hijos también!

Litchis con leche de coco y jengibre

Litchis en almíbar, napados con leche de coco y enriquecidos con jengibre confitado al vinagre: ¡un vasito asiático original y fácil!

Faisselle con uvas negras, crema de grosella negra

Nada más fácil que mezclar faisselle con frutas para obtener una idea divertida: hermosas uvas negras napadas con crema de grosella negra, después de una cena abundante, Servirán de fácil acompañante para terminar con una buena botella de vino tinto.

Cookies, crema de vainilla y caramelo

Formar capas de crema de vainilla, caramelo y, por qué no, chocolate, separándolas entre sí con una cookie. ¡Crema y galleta combinan de maravilla!

Malvavisco, frutas frescas y coulis

¡Divertido y coloreado! Alegre los cumpleaños o las meriendas de sus hijos preparando vasitos apetitosos y vitaminados: malvavisco, frutas frescas y un coulis.

Yogurt, mermelada y Müesli

Muy visto y archiconocido para el desayuno o durante el almuerzo, esta asociación de producto lácteo, frutas y cereales, que se prepara según los gustos de cada uno, producirá un efecto mayor si se elabora en un vasito.

Naranjas, canela y sablé bretón

Una adaptación de la sopa de naranjas marroquí: rodajas de naranjas peladas, el zumo de éstas mezclado con canela y finos sablés bretonas.

Compotas « sorpresa »

Diferentes compotas de frutas, cada una de ellas mezcladas con fideos de chocolate, frutos secos o mini-bombones, y por último, se llenan los vasitos en capas sucesivas. ¡Niños, ñam-ñam!

Petits-suisses, crema de marrons y cigarrillos rusos

Mezclar con suavidad los cremosos petit-suisses, las castañas de Ardèche y los cigarrillos rusos y delicados que se desmenuzan.

Prepare de este modo un encantador vasito de éxito garantizado.